



SEMAINE DU

9 au 15 septembre 2024

Une cantine vraiment engagée



1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio






























Produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion

4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 		Taboulé bio à la menthe  			Carottes bio râpées   
Plat principal 	Rôti de porc BBC  	Blanc de dinde braisé 		Billes de soja à la tomate	Colin à la crème de moutarde 
Garniture 	Courgettes béchamel au lait fermier   	Haricots beurre		Frites au four	Riz bio  
Produit laitier 	Gouda bio 			Vache qui rit bio 	
Dessert 	Fruit de saison 	Entremet chocolat au lait fermier  		Fruit de saison 	Yaourt fermier  

RS ST LOUIS DE MONTFORT R04336 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislatoque.fr



Viandes bovines, porcines et volailles.
Origine : France.
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.
Pour la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

